面塑，俗称面花、礼馍、花馍、捏面人，是中国民间传统艺术之一。面塑以面粉为主料，调成不同色彩，面塑艺人用手加以简单的工具塑造出各种栩栩如生的形象。土默特面塑已传承了百年之久，巧妙地将传统文化与当地民俗元素相结合，主要以节日面塑、祭祀面塑和人生仪礼面塑等形态流传，成为呼和浩特的一张文化名片。

“当你把脑海里的想法或设想，通过自己的双手变成一个具体的东西、一个实在的物件出现在你面前时，是一件非常开心的事情。”近日，记者走进土默特左旗察素齐镇，采访了呼和浩特市市级非物质文化遗产代表性项目——土默特面塑的代表性传承人孟素英，听她讲述面塑技艺传承背后的故事。

呼和浩特市市级非物质文化遗产代表性项目——土默特面塑：

面里有乾坤 指尖传非遗

受家人影响从小爱上面塑

据资料记载，中国的面塑艺术早在汉代就已有文字记载，经过几千年的传承，可谓是历史悠久，早已是中国文化和民间艺术的一部分。由于面塑有着深厚的群众基础，每逢岁时节令、祭祀祭祖、婚丧嫁娶、寿辰满月等重要场合时，人们至今仍保留着把花馍作为馈赠礼品和祭祀供品的习俗。

土默特面塑以自然、生动等特点闻名遐迩，现代面塑艺人对这门古老的传统民间艺术注入了极大的热情和心血，使它成为了一门全新的艺术。经过面塑艺人长期摸索，掌握和学习了新的面塑技能，制作出面娃娃、花鸟鱼虫、飞禽走兽等作品，内容越来越丰富，技艺越来越精湛，逐渐成为一种人们喜欢和认可的民间艺术品。

“‘蛇盘兔’造型灵感来自咱当地的说法‘蛇盘兔，辈辈富’，这边还有‘福禄寿喜’‘年年有余’等组合……”63岁的孟素英如数家珍地向记者介绍自己制作的花馍作品。

“我的祖母、母亲都是面塑艺人，我从小受到她们的熏陶，爱上了面塑制作。”孟素英说，“小时候，家里逢年过节都要做应时的花馍，如清明节捏‘寒燕’、七月十五捏‘爬娃娃’、八月十五‘打月饼’……亲戚邻居家有老人过寿、孩子圆锁的，也会请母亲做寿桃、面锁。”

孟素英自幼喜爱绘画，平时喜欢自己设计很多面塑形象，把传统技艺与现代艺术融合得恰到好处，其作品不断创新，技艺不断提高，面塑风格独树一帜。

将文化艺术“融”进面团中

土默特面塑选用精制石磨面粉、鲜牛奶、跑山鸡蛋等材料制作而成，彩色花饰是由菠菜汁、草莓干粉、紫薯、胡萝卜、南瓜榨汁和面，添加蜂蜜使颜色饱和，不添加任何防腐剂。所需的工具为菜刀、梳子、剪刀等。“从小小的面团到惟妙惟肖的面塑作品，离不开技艺的灵活应用，切、揉、提、揪、挑、压、搓、拨、按……看似简单的几个动作，每一步都十分关键。”孟素英一边说一边制作面塑。

土默特面塑传统制作技艺颇为讲究。蒸制前先要发面，将牛奶加入水中，与面粉一起搅拌，在充分调匀之后发酵40分钟。面团发好后加入干面反复揉，做面塑的面要比平常的馒头面硬。做面塑时最忌有风，都是关上门窗，因为风会使面团较硬，容易皴皮。面揉得好，蒸出的面塑作品才会自然。面揉好后，先制作出造型，如寒燕、石榴、蒙古包、十二生肖、元宝等，然后再用果蔬汁和成不同颜色的面饰，一件件栩栩如生的工艺品就诞生了。土默特面塑松软香醇，好吃又好看，除了可以食用外，还有很强的观赏性。

薪火相传 为非遗技艺注入青春活力

在坚持传统工艺的同时，孟素英还博采众长，创作出了以蔬菜调色的“面锁”“寿桃”“喜馍”“生日礼馍”“卡通包”等果蔬面系列花馍，丰富了造型、色彩，增添了祝福寓意，集观赏、食用、绿色健康于一体。

孟素英不仅专注于艺术水平的提升、作品的创新，还走进社区、学校、展会等开展面塑展示、培训、体验活动，宣传推广面塑技艺。

“现在，很多研学游行程中都加入了面塑体验课程，孩子们除了能了解面塑艺术的基本知识外，还能现场体验制作面塑的过程。”孟素英说，通过实操前的简单学习，当孩子们饶有兴趣地把亲手制作的面塑作品拿在手里时，一颗宝贵的文化种子便埋入了他们的心田。

孟素英创作的面塑作品不仅深受大家喜爱，也得到了专业奖项的认可，她创作的面塑作品《福猪报喜》荣获呼和浩特市面塑作品大赛二等奖。

传承人的重任在肩，孟素英为了让这项技艺得到更好的保护与传承，她将土默特面塑这项非遗技艺传授给了自己的女儿和女婿。“每一代人有每一代人的挑战。我会把这门技艺传给下一代，传给热爱这门非遗技艺的每一个人，让这项非遗技艺生生不息、代代相传。”孟素英说。

推动铸牢中华民族共同体意识走深走实

孟素英制作面塑

孟素英教孩子们制作面塑

面塑作品

□文/图 本报实习记者 刘艳霞

编辑/赵薇 张靖瑜 殷晓蕾 美编/王敏 校对/殷晓蕾 一读/刘艳君